

## 25661 - Farmacología y Principios Nutricionales en Fisioterapia

### Información del Plan Docente

**Año académico:** 2024/25

**Asignatura:** 25661 - Farmacología y Principios Nutricionales en Fisioterapia

**Centro académico:** 127 - Facultad de Ciencias de la Salud

**Titulación:** 605 - Graduado en Fisioterapia

**Créditos:** 6.0

**Curso:** 4

**Periodo de impartición:** Primer semestre

**Clase de asignatura:** Obligatoria

**Materia:**

### 1. Información básica de la asignatura

Esta asignatura pretende la adquisición de conocimientos tanto de contenido teórico como de traslación a la práctica clínica habitual de las acciones de los fármacos, interacciones y reacciones adversas que puedan suponer impactos beneficiosos o perjudiciales para los pacientes y que el profesional debe ser capaz de detectar y prevenir. Al mismo tiempo, el conocimiento de las necesidades nutricionales debe permitir una evaluación de la adecuación de la alimentación de las personas atendidas, teniendo en cuenta sus diferentes contextos clínicos, sociales y culturales.

### 2. Resultados de aprendizaje

1. Explicar el comportamiento de los fármacos en el organismo teniendo en cuenta aspectos farmacocinéticos y farmacodinámicos.
2. Conoce las distintas formas medicamentosas, así como de las distintas pautas de administración de medicamentos.
3. Interpretar correctamente la prescripción de medicamentos.
4. Reconoce la influencia de la edad, embarazo y lactancia, en la respuesta a los fármacos.
5. Demuestra que puede realizar el adecuado seguimiento de los efectos terapéuticos, efectos adversos, tóxicos e interacciones farmacológicas.
6. Demuestra que puede educar al paciente y a la familia sobre el uso adecuado de los medicamentos.
7. Demuestra que puede registrar adecuadamente las incidencias relacionadas con la administración de medicamentos.
8. Establecer las necesidades energéticas y de nutrientes.
9. Conocer la valoración del estado nutricional del paciente.
10. Describir las características de la alimentación en las distintas etapas de la vida.

### 3. Programa de la asignatura

#### **Bloque temático I: Farmacología**

Conceptos de Farmacología, droga, fármaco y medicamento.

Mecanismos de acción de los fármacos, receptores farmacológicos y acciones farmacológicas.

Conceptos generales de farmacocinética: procesos ADME.

Vías de administración de medicamentos.

Efectos tóxicos de los fármacos: concepto de reacción adversa, intoxicación y farmacodependencia.

Farmacoterapia de los distintos órganos y sistemas.

Farmacología del dolor

#### **Bloque temático II: Nutrición**

Conceptos de nutrientes y energía, así como sus funciones fisiológicas, factores que determinan las necesidades energéticas, necesidades y recomendaciones nutricionales para una alimentación equilibrada.

Los alimentos como fuente de energía y nutrientes, modificaciones que éstos sufren con el procesado.

La alimentación de personas sanas, y en los distintos momentos del ciclo vital.

La valoración del estado nutricional.

La alimentación en personas sanas: El patrón dietético Dieta Mediterránea, como patrón saludable

#### 4. Actividades académicas

**Clases magistrales (40 h):** sesiones presenciales que consistirán en explicaciones del contenido teórico de cada tema, orientando para el posterior estudio y trabajo individual del alumnado.

**Problemas y resolución de casos/Seminarios (15 h):** se realizarán en grupo fraccionado (la mitad de cada grupo). En estas sesiones se trabajarán de manera práctica sobre supuestos relacionados con el contenido de las sesiones teóricas.

**Prácticas de laboratorio (5h):** horas de prácticas de laboratorio en grupos pequeños

**Realización de trabajos (18h):** horas dedicadas a la realización de los trabajos de la asignatura y a sus tutorías

**Trabajo individual del estudiante (68h):** horas dedicadas al estudio de los contenidos teóricos de la asignatura

**Actividades de evaluación (4h):** horas dedicadas a actividades de evaluación sumativa

#### 5. Sistema de evaluación

1- Pruebas escritas individuales, compuestas por 40 preguntas de elección múltiple, con 4 opciones de respuesta de las que solo 1 es válida. Cada respuesta correcta suma 1 punto y cada respuesta errónea resta 1/3, ajustándose la resta al número entero. Cada ejercicio se supera con 24 puntos, y supondrá un 75 % de la calificación final de la asignatura.

2- Para la evaluación de contenidos específicos de nutrición se elaborará una dieta y recomendaciones dietéticas para un caso propuesto vinculado al programa de educación para la salud. Se realizará en grupos de 4-6 personas. Para su evaluación se enviará por escrito a través de la plataforma Moodle en las fechas programadas. La puntuación del ejercicio tiene la siguiente valoración: cálculo correcto de los requerimientos energéticos y nutricionales (1), adecuado uso y reparto adecuado del método de desarrollo dieta según el ajuste correcto de la FCA (2), elaboración y descripción del menú semanal (4), recomendaciones nutricionales y dietéticas justificadas según evidencia actual (1), uso adecuado de bibliografía científica (1), presentación y desarrollo por escrito (1). Este ejercicio se aprueba con una calificación de 5. La nota supondrá un 25 % de la calificación de la asignatura. Se presentará tanto por escrito como de manera oral dentro de las pautas del programa de educación para la salud.

Es condición obligatoria la superación de todos los apartados de evaluación para superar la asignatura. En ningún caso se podrá superar la asignatura con una calificación inferior a 5 en alguna de sus partes.

#### 6. Objetivos de Desarrollo Sostenible

3 - Salud y Bienestar